

อาหารอร่อย ชาติไม่เปลี่ยนแปลง  
บรรยากาศดี  
เรียบง่าย เป็นกันเอง



เชิญชม...  
หลากหลายเมนู...  
ที่อยากให้คุณ...  
ได้ลิ้มลอง....




เอก แอนด์ วั

บริการ...ห้องจัดเลี้ยง  
รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่

เลขที่ 68 ต.โกสีย์ อ.เมืองฯ จ.นครสวรรค์ 60000  
โทรศัพท์ 056-212157, 056-213838, 081-7855789  
[www.facebook.com/pages/S-V-ศูนย์ฯ](http://www.facebook.com/pages/S-V-ศูนย์ฯ)



 Design : Printing  
 บด. ศิลปะงานพิมพ์ Tel. 08 5154 8066



หน้า ๑๓๑

# เอก แอนด์ ว

นครสวรรค์

## Finale @ Delicious

N A K H O N S A W A N

ເປີດບริการ 11.00 - 22.00 น. ทุกวัน





## ร้าน เอส แอนด์ วี

# การ์ตูนเล่า ความอร่อย

โดย... นพิกแดง

ทุกครั้งที่ผมเดินทางไปจังหวัดนครสวรรค์ ผมมักจะแวะไปกินคือ ร้าน เอส แอนด์ วี ร้านนี้ตั้งอยู่ริมแม่น้ำโขง เป็นร้านเล็ก ๆ แต่อาหารแต่ละจานอร่อยมากเลยครับ

ภายในร้านมีที่นั่งอยู่ไม่กี่โต๊ะ แต่ต้องชมว่าอาหารของเขาไม่เปลี่ยนแปลงเลยครับยังคงเสิร์ฟมา ร้อยๆ เหมือนเดิมครับ

เมื่อไปถึง อย่างแรกที่เขาแนะนำเสิร์ฟ เริ่มจากข้าวสวยครับ โดยข้าวที่ร้านนี้เขาจะนึ่งในหม้อดิน เมื่อกินเข้าไปแล้วรสชาติจะนุ่มและเหนียวอร่อยครับ

สำหรับอาหาร ทางเจ้าภาพเขาจัดมาให้เสร็จเรียบร้อย มีแกงเขียวหวาน ลูกชิ้นปลารายไข่เจียวโดยจะมีไข่เจียวเป็นฐานอยู่ด้านล่าง อร่อยดีครับ ที่นี้เขาจัดแกง ๆ นะครับ มีน้ำขลุกขลิกเท่านั้นไม่เหมือนแกงเขียวหวานทั่วไปที่เรากินกัน

นอกจากนั้น ยังมีอาหารอีกหลายอย่างครับ จังหวัดนครสวรรค์ มีปลาน้ำจืดหลายชนิดมากครับเช่น ปลาแดง ปลาขาว ปลาเนื้ออ่อน ฯลฯ ซึ่งเขาทอดนำปลามาให้พวกเราทานกัน เมื่อนำมาเสิร์ฟดูจากจานแล้วนำกินมากครับ เพราะนำปลาเข้าไปปิดคั้ง หรือเอาขามะม่วงใส่เข้าไปในนั้นก็ดีครับ ผมมีความสุขในการกินปลาหลายเลย เขาทอดกรอบข้างนอกแต่ข้างในยังนุ่มชุ่มชื้น ไม่แห้งจนเกินไปอร่อยจริง ๆ ครับ

มี ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียมพริกไทย ซึ่งปลาเนื้ออ่อนของเขาเป็นปลาตัวเล็ก ๆ ทอดไฟไม่แรงจนเกินไป ทำให้เหลืองกรอบ เป็นอาหารจานปลาที่อร่อยมาก



ลายบัวพัดปลา



ออร์ออนเบ็กรอบ



หมูสับพัดปลาเค็ม



ปลาข้าวราดน้ำปลา



แกงเขียวหวานไข่เจียว



เขียงปลารายทอดกระเทียม



เขียงไค้ทรงเครื่อง



ปลาค้างพัดน้ำ

ยังมี ปลาค้างพัดน้ำ ซึ่งผมเองก็ชอบกินพัดน้ำอยู่แล้ว ที่ร้านพัดน้ำได้กำลังดี รสชาติเข้มข้นดีครับแต่พอเหลือไปกิน ลายบัวพัดปลา ผมไปหาทานที่เลย ครับ เพราะเป็นอาหารที่ผมและคุณพ่อโปรดมาก เป็นอาหารโบราณ ซึ่งวิธีทำก็ง่าย ๆ พัดกับปลาทูนกินคนเดียวทั้งจานเลยครับ

ยังมี ยำหอมทอดกรอบ จานนี้ก็อร่อย ทำเป็นน้ำยำแล้วโรยหน้าขนมทอด มีเครื่องควาเยอะแยะครบครันเลยครับ จากนั้นก็มียำปลาเล็กปลาน้อย คล้าย ๆ ยำสามกรอบ และ หมูสับพัดปลาเค็ม โดยเอาไปคลุกกับข้าว คลุกกับหอมขอย มีมะนาวและพริกขี้หนูสับครับ

ร้านนี้มีของโปรด ซึ่งผมจะต้องสั่งเป็นประจำคือ ตู้ปลาแดง โดยปลาแดงนั้นจะคล้าย ๆ กับปลาค้างหรือปลาเนื้ออ่อน เป็นปลาน้ำจืดมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา คนไทยสมัยนี้ไม่ค่อยกินเท่าไร ส่วนมากจะกินปลาแซลมอนกันมากกว่า ไม่อยากกินปลาน้ำจืด วิธีการของเขาที่เห็นเป็นอันใหญ่ ๆ เลยครับแล้วเอาไปใส่ในแกงดูดี โดยไม่ทำให้ดูจนเกินไป ต้นจนกระทั่งเนื้อแข็งแต่เนื้อยังหวานอยู่เลยครับ เมื่อเดือดจะส่งกลิ่นหอม ชวนกินมากครับตัวเครื่องแกงดูดีที่ไม่แรง และไม่กลบรสชาติที่เป็นธรรมชาติของรสปลาแดงเลยครับอาหารจานนี้ ผมบอกได้เลยว่า ผมกินคนเดียว กับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยมากครับ

อาหารที่ ร้าน เอส แอนด์ วี นี้ รสชาติไม่เปลี่ยนแปลง ยังคงความอร่อยอยู่เช่นเดิม เพื่อน ๆ ถ้าแวะไปแถวจังหวัดนครสวรรค์ก็ลองไปกินที่ร้านนี้ดูนะครับ อร่อยจริง ๆ ครับ.

นพิกแดง



ปลาบั้งไข่



สะตอพัดปลา



น้ำพริกปลาทูขี้เหล็ก



น้ำพริกปลาน้ำปลา



ถ้วยเดียวคว่ำปลาหมึก



ทอดมันปลาราย



ปลาแดงทอดกรอบดูดี



น้ำพริกกุ้งสด